



Domáce pивné žemle

Na domáce pивné žemle budete potrebovať (6 ks):

- 300 g hladkej múky
- 180 g piva
- 5 g sušeného droždia
- 1 lyžičku cukru
- 1 lyžičku soli
- 1 lyžicu masla (môžete ho zameniť aj za bravčovú masť)
- 1 rozšľahané vajce s trochou mlieka na potieranie
- sezam, čierny sezam alebo mak na posypanie

Všetky ingrediencie by mali mať minimálne izbovú teplotu, preto si ich pripravte predom. V 30 g piva rozpustíte 5 g sušeného droždia a lyžičku cukru. Premiešajte a nechajte 15 minút odpočívať. V mise zmiešajte múku a soľ, urobte v strede jamku a vlejte rozpustené droždie. Pridajte zvyšok piva a maslo a mieste asi 10 minút pomocou kuchynského robota. Samozrejme, cesto môžete miesiť aj ručne, budete prekvapení ako dobre sa s ním pracuje.

Vymiesené cesto preložte do maslom vymastenej čiste misy, zakryte potravinárskou fóliou a utierkou a na teplom mieste nechajte kysnúť hodinu a pol.

Cesto preložte na podložku, ideálna je silikónová a rozdeľte ho na 6 rovnakých častí. Prekladaním cesta do spodu vytvarujte žemličky. Uložte ich na podložku (môžete použiť aj papier na pečenie) v dostatočných rozstupoch, zakryte utierkou a nechajte znovu kysnúť ďalšiu hodinu a pol na teplom mieste.

Vykysnuté žemle jemne potrite vajíčkom a mliekom. Žemle posypte vami zvolanou posýpkou a pečte pri teplote 180 stupňov 20 až 25 minút. Teplotu a čas si však musíte odsledovať, svoju rúru totiž poznáte najlepšie.